

แกงส้ม

KAENGY SOM

แกงส้มเป็นค่านาม (จักรินย ตันสกุลให้ข้อมูลเมื่อ ๑๖ กันยายน ๒๕๔๕)

แกงส้มเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคใต้(จักรินย ตันสกุลให้ข้อมูลเมื่อ ๑๖ กันยายน ๒๕๔๕)

เครื่องปรุง

- 1.ปลาทุสดหรือปลาช่อนก็ได้ 1 ก.ก.
- 2.มะนาว 1 ลูก
- 3.กะปิเผา 1 ช้อนโต๊ะ
- 4.ขมิ้นผง(แบบซอง) 2 ช้อนชา
- 5.พริกชี้หูแห้ง 25-40 เม็ด ตามชอบ
- 6.กระเทียมปลอกแล้ว 3 หัว
- 7.หน่อไม้เปรี้ยว 1/2 ก.ก.
- 8.น้ำปลา 4 ช้อนโต๊ะ
- 9.น้ำมะขามเปียก 1/2 ถ้วย

วิธีทำ

- 1.ตำพริกชี้หูแห้ง , กะปิ , ขมิ้น , กระเทียม เข้าด้วยกัน
 - 2.ต้กลั้หม้อต้มน้ำที่กำลังต้มน้ำไว้แล้ว 5-6 ถ้วย
 - 3.ตัดปลาเป็นชิ้นพอเหมาะ
 - 4.เมื่อน้ำเดือด ใส่ปลาลงไป
 - 5.ถ้าน้ำยังไม่เดือดห้ามคน จะทำให้คาว
 - 6.เมื่อปลาสุกได้ที่ ใส่น้ำปลาลงไป
 - 7.ใส่น้ำมะขามเปียก และน้ำมะนาว
- เสร็จแล้วก็นำมาเสิร์ฟรับประทานได้คะ

อ้างอิง http://suppalak-am.blogspot.com/2008/02/blog-post_5391.html

ชาวต่างชาติออกเสียง [Kaengy Som]ย (มาลีย ใจเปียง ๑๖ กันยายน ๒๕๔๕)

ชาวพังงาออกเสียงย ย [กษ :ล 3 ษ :ม2] (วาสนา เชนัดพีชย ๑๖ กันยายน ๒๕๔๕)

ชาวภูเก็ตออกเสียงตรงกับชาวพังงา สมหมาย ปิ่นพุทธศิลป์

http://www.phuketdata.net/main/index.php?option=com_content&task=view&id=48&Itemid=5

นามานุกรม

จักรินย ตันสกุล ๑๙ มีนาคม ๒๕๑๐เพศชาย ภูมิลำเนา จ.พังงา

ที่อยู่ ๗/๓ ต.บางไทร อ.ตะกั่วป่า จ.พังงา ๘๒๑๑๐ ให้ข้อมูล ปฏิญาใจ คาจันทร์ เมื่อ ๑๖ กันยายน ๒๕๔๕

วาสนา เชนัดพีช http://www.phuketdata.net/main/index.php?option=com_content&task=view&id=1113&Itemid=5

สมหมาย ปิ่นพุทธศิลป์ http://www.phuketdata.net/main/index.php?option=com_content&task=view&id=48&Itemid=5

อนุชิต สุวรรณกิจ ๒๐ กันยายน ๒๕๓๕ เพศชาย ภูมิลำเนา จ.พังงา

๔๑/๑ ม.๓ ต.ตากแดด อ.เมืองพังงา จ.พังงา ๘๒๐๐๐ ให้ข้อมูล ปฏิญาใจ คาจันทร์ เมื่อ ๑๖ กันยายน ๒๕๔๕

พังงาศึกษา

วัฒนธรรม2วัฒนธรรม ภาษาลือสาร 2

ปฏิญญาใจ ดาจันทร์ ประสานงานคั่นนำเสนอ http://www.phuketdata.net/main/index.php?option=com_content&task=view&id=1078&Itemid=5

ย